

## Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 28.04.2026

### Marinierte Gurken mit Röstkartoffeln und Bratwurst Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Röstkartoffeln

800 g Kartoffeln, festkochend  
etwas Salz  
4 EL Olivenöl zum Braten  
1 TL Butter  
etwas Paprikapulver, edelsüß oder rosenscharf

##### Für die marinierten Gurken

2 Knoblauchzehen  
3 EL Essig, z. B. milder Weißwein-Essig  
etwas Salz  
etwas Zucker  
800 g Minigurken (Snackgurken)  
4 EL Olivenöl  
1 Bund Dill, groß

#### Außerdem

etwas Öl zum Braten  
4 Bratwürste (à ca. 100 g; nach Belieben gebrüht oder frisch)

#### Zubereitung

1. **Für die Röstkartoffeln** Kartoffeln gründlich abbrausen und abbürsten. In Salzwasser ca. 20 Minuten vorkochen (kann ggf. auch schon am Vortag gemacht werden).
2. **Für die Gurken** inzwischen Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Essig, ca. 1 ½ EL Salz und 1 EL Zucker in einer Schüssel mischen. Gurken abbrausen, trockenreiben und längs vierteln. Gurken und Öl zur Essigmischung geben und alles gründlich durchmischen. Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Dill unter die Gurken mischen. Zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Kartoffeln abgießen, ausdampfen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln je nach Größe längs halbieren, vierteln oder in dünne Scheiben hobeln. Öl und etwas Salz und Paprikapulver bitte Streichen in einer Schüssel mischen. Kartoffeln untermischen. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter vorsichtigem Wenden knusprig braten. Butter und Paprikapulver zugeben und die Kartoffeln darin kurz schwenken.
4. In einer weiteren Pfanne etwas Öl erhitzen, die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze unter Wenden rundum goldbraun braten.
5. Gurken mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. noch etwas Essig abschmecken. Marinierte Gurken, Röstkartoffeln und Bratwürste anrichten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-marinierte-gurken-mit-roestkartoffeln-und-bratwurst-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.